

## DAFTAR PUSTAKA

- Alikonis J. J. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut
- Andayani, R., Maimunah., dan Y. Lisawati. 2008. Penentuan Kadar Antioksidan, Kadar Fenolat dan Kadar Likopen pada Buah Tomat. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi* 13 (1) : 31-37
- AOAC. 1995. *Official Methode of Analysis of The Association Analitical Chemist. Inc.*, Washington DC.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta. Gramedia
- [BSN] Badan Standarisai Nasional. 2008. *Kembang gula-bagian 2 : lunak*. SNI 3547.2-2008. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Buckle K. A, Edwards R. A, Fleet G.H, Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Purnomo H, Adiono. Jakarta. UI Press.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito., Anam, C. 2014. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata, Durah*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 3 April 2014
- De Man, M. 1997. *Kimia Makanan Edisi kedua*. Bandung. Penerbit ITB
- Estiasih, T, W. D. R. Putri., dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Dewi, T., L. M. E. Purwijantiningsih, F. S. Pranata. 2014. Kualitas Es Krim dengan Kombinasi Wortel (*Daucus carota, L*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum, Mill*). *Jurnal Fakultas Teknobiologi*. Universita Atma Jaya Yogyakarta
- Fitri, B. L. 2007. Pengaruh Varietas dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan *Lycopen* Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum, Mill*). [Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Malang
- Franceschi, S., E. Bidoli, C. LaVeccia. R. Talamini, B. D'Avanzo, and E. Negri. 1994. *Tomatoes and Risk of Digestive-tract Cancers*. *International Journal of Cancer*. 59: 181-184.
- Gardjito. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta
- Ginting, R. Y. 2008. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Likopen Buah Tomat dan Pengaruh Penyimpanan Pada Suhu Dingin (Refrigeration) Terhadap Mutu Produk Olahan Tomat. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Gudmundsson M. 2002. *Rheological properties of gelatine*. *Journal of Food Science*. Vol 67 : 6

- Hayati, M. N. 2006. Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning Selama Penyimpanan dan Aplikasinya dalam Pembuatan Pudding. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Hendrasty, H. K. 2003. Tepung Labu Kuning. Kasinius. Yogyakarta
- Huang, C. Y dan G. C. Yen. 2002. *Antioxidant Activity of Phenolic Compounds Isolated From Mesona procumbens* Hems. *Journal Agric. Food Chem* 50 : 2993-2997
- Ikariztiana, K dan Hidayat, N. 2004. Membuat permen jelly. Trubus Agrisarana
- Jackson EB. 1995. *Sugar Convectionery Manufacture*. London. *Blackie Academic and Professional*
- Kinandari, D. 2013. Formulasi *Marshmallow Spirulina* dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Kasim, Bait Y dan Une S. Uji Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Mutu Permen Keras dari Sari Jagung (*Zea mays*, L) dengan Metode Oven Pan. *Jurnal Ilmiah Agropolitan* Vol 3 : 373-383
- Khomsan, A. 2009. Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat. PT. Kompas Medium Nusantara. Jakarta
- Koswara, J. 1982. Jagung. Faperta IPB. Bogor
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta
- Ma'sum, J., Isnaeni., R. Primaharinastiti dan F. Annuryanti. 2014. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Tomat Segar dan Pasta Tomat Terhadap 1,1-Diphenyl-2Picrylhidrazyl (DPPH). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* Vol 1 No 2
- Miniarti, E., N. Jafar., dan A. Salam. 2014. Gambaran Pengetahuan Ibu, Sikap Ibu, dan Pola Konsumsi Sayur dan Buah pada Anak Prasekolah di Kabupaten Toraja Utara. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Hasanudin
- Mortensen, A., L. H. Skibsted dan T. G. Truscott. 2001. *The interaction of dietary carotenoids with radical species*. *Archives of Biochemistry and Biophysics*. Vol. 385. No. 1: 13-19.
- McWilliams M. 1989. *Food Experimental Perspectives*. New York. Macmillan publishing company, Inc
- Mohammad, A dan S. Madanijah. 2015. Konsumsi Buah dan Sayur Anak Usia Sekolah Dasar di Bogor. *J. Gizi Pangan*, Vol 10(1) : 71-76
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung

- Nakai S, Modler H.W. 1999. *Foods Proteins, Processing Application*. London .Wiley-VHC.
- Pratitasari, D. 2010. Makan Sayur Seasyik Bermain. PT. Bentang Pustaka. Yogyakarta
- Priyanto, G. 1987. Teknik Pengawetan Pangan. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi. UGM. Yogyakarta Hal 224
- Purwaningsih, S. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Keong Mentah (*Cerithidea obtusa*). Jurnal Ilmu Kelautan Vol 17 (1) 39-48, 0853-7291
- Ramadhani, G.A., I. Munifatul dan P. Sarjana. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan dari Bahan Basar Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, Durch). Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XX. Nomor 2
- Respati, A. N. 2010. Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak dalam Pembuatan Mie Kering. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Rochmawatin, N. 2010. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Lama Sakarifikasi pada Hidrolisis Enzimatis terhadap Produk Sirup Glukosa dari Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). [skripsi]. Malang : Fakultas sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Rodrigues-Amaya, D.B. 2005. *A Guide to Carotenoid Analysis in Foods*. Washington. ILSI Press.
- Rukmana, R. 1994. Tomat dan Cherry. Kanisius. Yogyakarta
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. Magistra. 75: 35 – 40.
- Sato,Y. 1996. Labu. PT.Eley Media Komputindo, Jakarta.
- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk *Marshmallow* dari Gelatin Kulit Ikan Kakap (*Lutjanus sp*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Setyaningsih, D., A.Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Sjamsir. 1988. Penggunaan Bahan Tambahan Makanan dan Pengaturannya. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. Jakarta
- Soedaryo, A. P. 2009. Agribisnis Labu Kuning. Pustaka Grafika. Bandung
- Soekarto ST. 1990. Pangan Semi Basah Ketahanan dan Potensinya dalam Gizi Masyarakat. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB. Bogor.

- Sulistiadi, M.A. 2007. Pemanfaatan Tomat Dalam Minuman Tomat Rendah Kalori Kaya Antioksidan. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Sutarya, R., G. Grubben dan H. Sutarno. 1995. Pedoman Bertanam Sayur Dataran rendah. UGM Press. Yogyakarta
- Suwarno, R.T Ratnani dan I. Hartati. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. Momentum, Vol 11, No.2, Oktober 2015, Hal : 99-103
- Triani, A., D. Ishartani dan D. Rahadian A.M. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013
- Tugiono. 2001. Bertanam tomat. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wati, A. S. 2003. Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu (*Passiflora edulis f. edulis, Sims*) dengan metode pencampuran kering. [Skripsi]. Bogor. IPB
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wicaksono, B. Y. 2010. Pengaruh Penambahan Bubuk Cakar Ayam Terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Nugget Tempe. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Wiryanta, B. T. Wahyu. 2002. Bertanam Tomat. Agromedia pustaka. Jakarta